Circulaire relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments

1 - LES BESOINS NUTRITIONNELS DES ENFANTS ET DES ADOLESCENTS 3

2 - L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE, L'ÉDUCATION AU GOÛT 5

3 - LES RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE NUTRITION 6

3.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES 6
3.2. LES RÉGIMES SPÉCIFIQUES 7

4 - LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS 8

4.1. ASPECTS GENERAUX 8
4.1.1. Les différents types de risques 8
4.1.2. L'évaluation des risques : principes et organisation 9
4.2. LA RÈGLEMENTATION APPLICABLE EN MATIÈRE DE RESTAURATION SCOLAIRE 10
4.2.1. Les textes de référence 10
4.2.2. Les fondements juridiques français 11
4.2.3 La nouvelle approche européenne 12
4.2.4. L'arrêté du 29 septembre 1997 12
4.2.4.1. L'organisation du texte 12
4.2.4.2. Deux obligations nouvelles : autocontrôles et formation 13
4.2.4.3. L'agrément vétérinaire sanitaire 13
4.2.5. Les déchets 14
4.2.6. Le guide des bonnes pratiques hygiéniques 15
4.3. LA RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE ET D'INFORMATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES. 15
4.3.1. Les principales dispositions communautaires 15
4.3.2. La traçabilité des denrées alimentaires 16
4.3.3. La traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) 16
4.3.4. Les nouveaux aliments, ingrédients et procédés 17

5 – LA MISE EN ŒUVRE DANS LES ÉCOLES ET ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES 17

5.1. LES CAHIERS DES CHARGES ET LES CONTRÔLES 17
5.2. LES PERSONNELS 17
5.2.1. La formation 17
5.2.2. Le suivi médical des personnels manipulant des denrées alimentaires 18
5.3. LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (T.I.A.C.) 19
5.4. PÔLE DE COMPÉTENCE SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 20
5.5. LES MODALITÉS D'INFORMATION 20
5.5.1. Une information des élèves et des parents d'élèves 20
5.5.2. Les différentes structures concernées et les circuits d'information 22

ANNEXE 1 : RECOMMANDATIONS DU GROUPE PERMANENT D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE DENRÉES ALIMENTAIRES (G.P.E.M./D.A.)

ANNEXE 2 : SÉCURITÉ DE LA VIANDE BOVINE

ANNEXE 3 : EXEMPLE D'UN PROTOCOLE D'ACCUEIL DES ENFANTS PRÉSENTANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Circulaire relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments

Mesdames les rectrices et Messieurs les recteurs d'académie – Mesdames et Messieurs les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt - Mesdames et Messieurs les Préfets - Mesdames les inspectrices et Messieurs les Inspecteurs d'académie, directrices et directeurs des services départementaux de l'éducation nationale –- Mesdames et Messieurs les chefs d'établissement – Mesdames et Messieurs les intendants, gestionnaires et personnels de la restauration scolaire.

L'alimentation des élèves a une importance capitale pour leur développement physique et mental. Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance et les capacités d'apprentissage sont bien connus.

En effet, l'évolution des modes de vie a été très significative depuis deux décennies. La diminution de l'activité physique liée au développement des moyens de transport, de la télévision, des formations audiovisuelles et de l'informatique, se traduit pour la plupart des enfants par une réduction des dépenses d'énergie, à l'exception des adeptes réguliers de certains sports. Pour autant, les besoins qualitatifs en nutriments indispensables, notamment lors de la croissance, n'ont pas diminué, et il est nécessaire de garder à l'esprit la nécessité de maintenir la qualité nutritionnelle des repas, dans un environnement plaisant qui favorise la convivialité.

Il convient à cet égard de prendre en compte le confort des élèves dans les restaurants scolaires. La qualité de l'environnement (aménagement des locaux, mobilier adapté, attention portée aux nuisances sonores …) est essentielle dans une organisation de qualité pour les repas servis en milieu scolaire. De même, le temps accordé pour la prise alimentaire est aussi important que le contenu de l'assiette. Ce temps du repas doit être d'une demi-heure minimum et ne doit pas comporter l'attente éventuelle pour le service. Dans toute la mesure du possible, et selon le fonctionnement propre à chaque école ou établissement, il est recommandé que les emplois du temps soient élaborés en tenant compte de la pause méridienne.

Des enquêtes ont montré que les repas des élèves n'étaient pas toujours satisfaisants. On constate parfois, au travers des analyses effectuées dans certains restaurants scolaires une trop grande richesse en protéines et en matières grasses. En revanche, l'apport minimal de calcium et de fer est rarement assuré et on note l'insuffisance de produits laitiers, de fruits et de légumes. Une restructuration des repas assurant viande ou poisson et privilégiant légumes verts, fromage et fruits aurait donc un effet bénéfique.

Les menus proposés doivent être adaptés à l'âge et aux besoins des enfants ou des adolescents. Des compléments en pain, en légumes d'accompagnement ou en ration supplémentaire du plat principal sont éventuellement prévus pour eux. Le pain est un aliment énergétique de base et doit rester le complément idéal de toute alimentation.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. La distribution préconisée de la consommation alimentaire est basée sur un apport de 40 % du total énergétique au déjeuner de midi, avec 20 % le matin, 10 % à 4 heures et 30 % le soir. Toutefois, il arrive souvent que des élèves se présentent en classe sans avoir pris de petit déjeuner. Il serait souhaitable qu'ils aient à leur disposition du lait, du pain, des fruits ou des yaourts pour combler ce déficit au plus tard deux heures avant le déjeuner.

Les nutritionnistes insistent sur trois principes fondamentaux qui ne doivent pas être perdus de vue afin d'éviter carence ou excès : l'alimentation doit être équilibrée, variée et la ration alimentaire quotidienne fractionnée, dans la limite de quatre par jour. En effet, il a été démontré que la répartition de celle-ci au cours de la journée permet une prévention efficace des maladies par surcharges alimentaires.

1 - LES BESOINS NUTRITIONNELS DES ENFANTS ET DES ADOLESCENTS

Il existe un certain nombre de recommandations françaises et européennes relatives aux apports nutritionnels conseillés et aux besoins moyens en nutriments des individus.

Le Conseil National de l'Alimentation, dans son avis n° 18 du 30 septembre 1997 sur la restauration scolaire, a proposé de prendre en compte les critères suivants compte tenu de leur importance pour la santé publique :

- taux de lipides
- taux de protéines
- teneur en fer
- teneur en calcium.

Les besoins énergétiques sont variables d'un sujet à l'autre, en particulier chez l'enfant. Ils sont fonction de la masse corporelle, du degré d'activité, mais aussi de facteurs innés. En outre, à l'adolescence, en particulier chez les filles, les comportements alimentaires sont grandement influencés par des facteurs psychologiques, l'alimentation pouvant être la compensation d'une carence affective, réelle ou ressentie, ou au contraire volontairement limitée pour tenter de se rapprocher des canons esthétiques de l'époque.

Les enquêtes de consommation montrent que les apports énergétiques, qui sont la traduction de l'ensemble de ces facteurs dans l'alimentation de tous les jours, varient du simple au double d'un enfant à l'autre, voire du simple au triple chez les adolescentes. Les recommandations relatives aux repas servis à midi dans les écoles et les établissements scolaires devraient tenir compte de cette variabilité. Les responsables de collectivités devraient en être informés pour que l'appétit de chacun soit pris en compte lors de la distribution des repas. Les enfants qui ont un petit appétit ne devraient pas être "forcés" et ceux qui ont envie de manger davantage devraient pouvoir bénéficier d'un supplément. Le pain, entre autre, constitue de ce point de vue un élément régulateur dont la qualité est définie par le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 (J.O. du 14 septembre 1993).

Pour un certain nombre d’élèves, le repas de midi est une source privilégiée des nutriments essentiels à leur croissance et à leur développement psychomoteur. Les plus importants à cet égard sont les protéines, le calcium et le fer.

Les besoins nutritionnels sont exprimés en termes d'apports nutritionnels conseillés pour la population, notion identique à celle d'apport de référence pour la population, définie par le comité scientifique de l'alimentation humaine de l'union européenne, pour bien montrer que ces références n'ont pas de signification individuelle mais s'appliquent à des groupes de population.

En ce qui concerne les protéines, les apports de référence précisent la quantité de protéines de haute valeur nutritionnelle (lait, viande poisson, œuf, légumineuses), qui permet de compenser les pertes obligatoires et de couvrir les besoins pour la croissance. Cette quantité est en grande partie fonction du métabolisme cellulaire et s'exprime par kilo de poids corporel.

Même si ces calculs prennent en compte un certain nombre de coefficients de sécurité, le besoin minimum n'est toutefois pas synonyme de "besoin optimum" et des apports supérieurs à ces valeurs devraient être fournis aux enfants d’âge scolaire. Il faut remarquer néanmoins que les enquêtes faites en milieu scolaire montrent que la couverture des besoins protéiques serait plutôt excédentaire. Il conviendrait donc de ne pas dépasser à midi 50 % de l'apport quotidien de référence, soit 0,5 g/kg de poids corporel.

Si les apports protéiques du repas de midi ne sont le plus souvent pas limitants, les apports en calcium des enfants et des adolescents sont très insuffisants pour la plupart d’entre eux et ceux en fer souvent trop faibles pour les filles après la puberté. Les règles doublent en effet pratiquement les pertes de fer à cet âge, pertes qui doivent être compensées par des apports supplémentaires, même si l'absorption du fer est d'autant plus efficace que ces réserves sont plus faibles.

Le repas de midi doit donc apporter :

pour les élèves de maternelle :
8 g de protéines de bonne qualité , 180 mg de calcium, 2,4 mg de fer.

pour les élèves de l'école élémentaire :
11 g de protéines de bonne qualité, 220 mg de calcium,2,8 mg de fer.

pour les adolescents :
17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium, 4 à 7 mg de fer.

En résumé, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d’augmenter ceux de fibres, de fer et de calcium.

Il importe également que tout soit mis en œuvre pour que les repas proposés, tout en répondant à ces recommandations nutritionnelles, conviennent aux élèves et soient effectivement consommés.

2 - L'EDUCATION NUTRITIONNELLE, L'EDUCATION AU GOUT

Les enfants ne prennent en général dans le cadre scolaire qu'un nombre restreint de leurs repas annuels ; l'Ecole ne peut donc à elle seule assurer l'équilibre alimentaire des enfants. En revanche, elle peut assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découverte et une éducation nutritionnelle en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire et les inconvénients des stéréotypes. Il n'est pas question de favoriser un modèle déterminé, même s'il a la faveur des élèves, mais de montrer que la diversité des modèles dans des cultures différentes répond à des choix ancestraux justifiables.

Dans ce souci de libérer la créativité des cuisiniers et des gestionnaires, les nouvelles recommandations visent à ne conserver comme contraintes que ce qui est rigoureusement indispensable. On peut couvrir les besoins des élèves avec de nombreuses combinaisons alimentaires. Aucun schéma unique ne s'impose.

L'aspect éducatif du repas est peut-être trop souvent oublié ou négligé. Il est bon d'en souligner l'intérêt chez les jeunes enfants qui peuvent acquérir tôt des notions simples sur les principaux aliments, en même temps qu'un bon comportement alimentaire.

En effet, les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge. Il est donc important de commencer l'éducation nutritionnelle quand les comportements et les attitudes n'ont pas encore été établis. L'Ecole joue un rôle important, notamment dans l'éveil au goût chez les élèves. Elle doit les aider, en complémentarité avec les familles, à choisir leurs propres aliments chaque fois qu'ils peuvent le faire en dépit des tendances, des médias et des traditions et leur faire connaître les effets de l'alimentation sur leur santé.

L'éducation nutritionnelle à l'Ecole doit être reliée à la vie sociale et tenir compte des différentes cultures. Il ne faut pas oublier que le goût s'apprend. Il se forme, s'éduque, s'acquiert et ceci tout le temps, tout au long de la vie et dans un contexte culturel et sociologique donné. Il est également une possibilité de point d'ancrage et de point de départ pour toute une série d'activités.
Le repas de midi n'est pas seulement la prise de nutriments ou de calories. C'est aussi le moment où les élèves, après l'attention du matin, se détendent et où les échanges sociaux sont favorisés.

L'alimentation est nécessaire physiologiquement, indispensable au bien être et à la santé, mais elle ne doit pas être vécue uniquement comme une obligation. Elle doit devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir.

Il serait souhaitable d'organiser autour de l'alimentation des animations dont les grands axes pourraient être :

- d'éduquer le goût des élèves, valoriser le patrimoine culinaire, et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle ;
- de mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs, surtout auprès des enfants qui font des confusions afin qu'ils soient capables de définir clairement leurs sensations ;
- d'expliquer les secrets de fabrication des aliments et leur composition ;
- de déguster des spécialités de pays ;
- de découvrir les odeurs, les épices et les essences.

Il importe d'impliquer tous les personnels de l'école ou de l'établissement ainsi que les familles dans cette démarche d'éducation.

Il est en particulier recommandé d'utiliser le temps d'interclasse de midi pour organiser des ateliers d'expression artistiques et culturels consacrés à l'éducation du goût, avec le concours possible d'intervenants extérieurs qualifiés, sans que cela ne conduise à écourter le temps de la prise alimentaire. Ces actions peuvent être également développées à d'autres occasions de la vie scolaire dans le cadre du projet d'école ou du projet d'établissement, lors des cours ou à l'occasion d'activités ou d'animations diverses.

3 - LES RECOMMANDATIONS EN MATIERE DE NUTRITION

3.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

Elles prennent en compte les recommandations élaborées par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires GPEM/DA (cf. annexe 1).

Les principes de base reposent :

- sur l'augmentation :
  - des apports de fibres et vitamines : crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs (hors féculents), céréales,
  - des apports de fer : poisson, viande rouge,
  - des apports calciques : fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion,
- et sur la diminution des apports lipidiques.

Le repas de midi doit comporter chaque jour un plat principal à base de viande, de poisson ou d'œufs, complété par des produits laitiers pour assurer la couverture des besoins en protéines, fer et calcium.

- Il est recommandé d'utiliser des produits basiques et simples mais si l'on utilise des produits transformés, il convient d'être vigilant quant à leur composition, notamment en ce qui concerne leur apport protidique et lipidique. L'étiquetage de ces produits et notamment leur valeur nutritionnelle doivent être pris en compte en fonction des besoins identifiés précédemment. Une formation devra être mise en place pour les personnes responsables des achats.

- En règle générale, les besoins seront couverts, quelle que soit la formule du repas, par des crudités (légumes crus, salade ou fruit), des denrées animales (viandes, œufs ou poissons), des produits laitiers (lait, laitages, fromage), des légumes, des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs, sans oublier le pain et l'eau.

- Une attention particulière sera apportée aux matières grasses, principalement à celles de cuisson, et les fritures ne seront utilisées que rarement dans les préparations alimentaires. De la même façon, il est préférable d'habituer les enfants à manger peu salé.

- La variabilité des besoins énergétiques devra être prise en compte et couverte par un apport complémentaire, notamment en pain.

- Dans les sections sport-étude ou dans les sections des lycées professionnels où les travaux sont pénibles (bâtiment, carrosserie, métallurgie, etc.), l'apport énergétique devra être augmenté (pain, féculents).

- A table, l'eau est la boisson de tous les jours. En cas de pratique sportive intense ou de forte chaleur, sa consommation doit être accrue.

- Il est recommandé de mettre à la disposition des élèves des distributeurs d'eau réfrigérée qui devront être préférés aux distributeurs de boissons sucrées. Dans les établissements scolaires où des distributeurs de boissons sont installés, il est indispensable d'établir un partenariat avec les entreprises concernées, afin de définir les boissons mises à disposition des élèves.

- La distribution de lait à l'arrivée en classe le matin est à encourager.

- La fréquentation des restaurants scolaires par les enfants et adolescents des familles en difficulté devra être favorisée.

- La consultation des professionnels de la diététique ou de la nutrition est recommandée.

- En ce qui concerne le respect de l'hygiène, il est indispensable que les écoles et les établissements scolaires disposent d'installations sanitaires suffisantes et correctement équipées permettant le lavage et le séchage des mains.

3.2. LES REGIMES SPECIFIQUES

Il est parfois difficile, dans l'organisation de la restauration collective, de prévoir des menus spécifiques pour les élèves dont l'état de santé nécessité un régime alimentaire particulier : élèves présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique (circulaire n° 99.181 du 10 novembre 1999).
Toutefois, l'existence de self services et la possibilité d'élaborer des menus aménagés pourrait permettre de répondre à ces besoins.
Dans les autres cas, qu'il s'agisse des écoles maternelles et élémentaires ou des établissements secondaires, les paniers repas fournis par la famille seront autorisés.

Il conviendra de veiller à la conservation de ces repas fournis par les parents, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation[1]. Des protocoles types ont déjà été élaborés à cet effet.

S'agissant des écoles maternelles et élémentaires, les services municipaux sont maîtres d'œuvre du service de restauration et doivent être associés au moment de la rédaction du projet d'accueil individualisé afin de déterminer les dispositions nécessaires dans ce cadre. Dans ce domaine, l'existence d'un climat de confiance entre la famille et l'Ecole favorise la mise en place de la procédure.

Pour le second degré, la mise en place de régimes ou des paniers-repas est de la compétence de l'établissement si un service de restauration est annexé à l'établissement public d'enseignement et, à ce titre, géré en régie.

[1] arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective ; arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

Lors de la rédaction du projet d'accueil individualisé, l'accent doit être mis sur trois points essentiels. La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, couverts, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble). Tous ces éléments du repas doivent être parfaitement identifiés pour éviter toute erreur ou substitution. Enfin, la chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication (ou l'achat) du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école. A cet effet, le panier-repas doit être immédiatement stocké au froid dès l'arrivée de l'élève. Un réfrigérateur et un micro-ondes spécifiques ne sont pas nécessaires.

Si elle constitue une dérogation à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, la fourniture d'un panier-repas à un enfant, selon les conditions ci-dessus décrites, ne présente pas, dans le strict respect du projet d'accueil individualisé (P.A.I.) et du protocole (annexe 3), un risque supplémentaire de toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.).

4 - LA SECURITE DES ALIMENTS

4.1. ASPECTS GENERAUX

L'obligation de sécurité pour les aliments offerts à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour répondre à cette obligation et assurer dans la pratique l'innocuité des aliments consommés par l'homme, quatre types de démarches complémentaires et interactives ont été progressivement mises en place en France et régulièrement améliorées au cours du 20ème siècle : l'évaluation scientifique des risques sanitaires et nutritionnels des produits et technologies alimentaires, la réglementation, l'utilisation volontaire de pratiques sécuritaires par les professionnels (en plus des obligations imposées par la réglementation) et, enfin, la vérification effective du résultat par les pouvoirs publics.

4.1.1. LES DIFFERENTS TYPES DE RISQUES

La sécurité sanitaire concerne tous les types de contamination des aliments par des produits physiques ou chimiques et des agents biologiques, susceptibles de porter atteinte à court ou long terme, à la santé de l'homme. La maîtrise des contaminants physiques et chimiques est réalisée très en amont, au niveau de la production ou de la transformation, et ne concerne pas les acteurs de la restauration collective, puisque ces agents ne se multiplient pas dans les denrées alimentaires : ils ne sont de ce fait pas traités ici. Cependant, il convient que les personnels de restauration scolaire soient sensibilisés aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection (exemple : lavage des légumes avec de l'eau trop chlorée …). Au contraire, du fait de leur possibilité de multiplication dans l'aliment, la maîtrise des agents biologiques est de la responsabilité de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, incluant les professionnels de la restauration scolaire.

Il existe des risques particuliers peu liés aux denrées mêmes, mais davantage aux caractéristiques propres de quelques sujets : ces risques, et notamment le risque allergique, ont fait l'objet d'une circulaire spécifique (n° 99-181 du 10 novembre 1999).

Il est rappelé que certains des outils indispensables à la maîtrise des risques sanitaires, tels que la traçabilité ou la formation des personnels, doivent être utilisés pour améliorer la gestion de ces risques particuliers en restauration scolaire.

4.1.2. L'EVALUATION DES RISQUES : PRINCIPES ET ORGANISATION

En France, l'évaluation scientifique des risques sanitaires est réalisée par des comités d'experts spécialisés au sein de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (A.F.S.S.A.). Cette expertise, obligatoirement collective compte tenu de la complexité des problèmes, fait appel à l'analyse de l'ensemble des données existantes, que celles-ci soient issues des publications scientifiques nationales et internationales, des travaux spécifiquement mis en œuvre pour l'étude d'un risque particulier, des résultats des plans de surveillance ou de contrôles officiels ou des analyses réalisées par les professionnels de l'alimentation.

Lorsque cela est nécessaire, d'autres organismes peuvent être impliqués dans cette évaluation, notamment l'Institut de veille sanitaire (InVS), chargé de surveiller l'état de santé de la population française et notamment les maladies d'origine alimentaire.

Sur certains aspects touchant à la sécurité des aliments, le Conseil national de l'alimentation peut émettre des avis ou des recommandations, concernant par exemple, l'amélioration de l'organisation de la chaîne alimentaire, l'implication des salariés, la traçabilité. Cette approche globale est possible car ce Conseil rassemble tous les acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, salariés, consommateurs, experts, administrations…). C'est une instance de concertation.

L'évaluation du risque est actuellement bien codifiée et relève de la compétence de l'A.F.S.S.A. La réglementation en vigueur, parallèlement, impose à chaque responsable de restaurant collectif d'identifier tout aspect de leur activité qui est déterminant pour la salubrité des aliments afin de mettre en place les procédures de sécurité appropriées. La démarche s'effectue en deux étapes successives :

- La première étape concerne l'identification et la caractérisation du "danger", c'est-à-dire de tout ce qui est susceptible de porter atteinte à la santé humaine : pour un contaminant chimique, il s'agit de connaître au mieux les effets sur le fonctionnement de l'organisme et surtout de préciser les doses à partir desquelles le contaminant est dangereux ; pour les agents biologiques, il s'agit de préciser l'infectiosité (quantité de bactéries nécessaires pour déclencher une maladie humaine) et la virulence, ainsi que les conditions dans lesquelles l'agent est susceptible de se multiplier dans les aliments. La présence d'un danger dans un aliment ne conduit pas nécessairement à un risque : de nombreux autres facteurs interviennent, et sont évalués, avant qu'un danger potentiel se transforme en risque réel pour la santé humaine.

- La deuxième étape consiste à évaluer le risque en analysant les facteurs d'exposition aux différents dangers et la probabilité que les sujets ont d'atteindre par voie alimentaire un niveau de consommation faisant que la présence du danger les expose à une probabilité non négligeable d'atteinte de leur santé.

Les aliments nouveaux (jamais ou très peu consommés par l'homme auparavant), ainsi que les procédés technologiques nouveaux, font actuellement l'objet d'une évaluation préalable systématique avant leur mise sur le marché (pour les aliments) ou leur utilisation en technologie alimentaire (pour les technologies). Les aliments et les procédés technologiques traditionnels peuvent également être soumis à une évaluation scientifique.

L'évaluation du risque constitue la base scientifique de la réglementation alimentaire en matière de sécurité sanitaire.

4.2. LA REGLEMENTATION APPLICABLE EN MATIERE DE RESTAURATION SCOLAIRE

4.2.1. LES TEXTES DE REFERENCE

Dans ce domaine, les principaux textes et documents de référence applicables en restauration scolaire sont les suivants.

Concernant la restauration proprement dite :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JoRf du 23 octobre 1997) et la note de service DGAL/SDHA/N°98-8126 du 10 août 1998 sur son application ;

- Le *Guide des bonnes pratiques hygiéniques* en restauration collective à caractère social (en cours de validation).

Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense :

- L'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JoRf du 31 juillet 1994) ;

- L'arrêté du 8 septembre 1994 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JoRf du 20 septembre 1994) ;

- L'arrêté du 8 février 1996 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JoRf du 13 février 1996).

Concernant le transport des denrées :

- L'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JoRf du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/N° 99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- Le décret n° 99-363 du 6 mai 1999 du ministère de la santé fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire (JoRf du 13 mai 1999) ;

- La circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JoRf sous le n° 1487).

Concernant les E.P.L.E.F.P.A. (établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles) :

- La note de service NS/DGER/POFEGTP/N98/N°2109 du 23 Novembre 1998 relative à la mise en œuvre de la formation relative aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;

- La note de service NS/DGER/POFEGTP/N99/N°2128 du 29 novembre 1999 relative à la démultiplication dans les établissements de la méthode HACCP relative aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

4.2.2. LES FONDEMENTS JURIDIQUES FRANÇAIS

En matière de droit alimentaire, il peut être utile de rappeler les fondements législatifs et réglementaires de la sécurité des aliments.

Le Code rural (Art. L. 231-1 à 231-3), en ce qui concerne les denrées animales ou d'origine animale, pose les principes de l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation.

Le Code de la consommation, livre II, fixe les dispositions concernant la conformité et la sécurité des produits et services Il s'applique notamment aux produits alimentaires et à la restauration collective.

Le Code de la santé publique, livre I, pose les principes de la potabilité de l'eau.

Les principes de ces trois codes ont été complétés par des décrets :

- Le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 établit notamment les règles générales d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale.

- Le décret n° 89/3 du 3 janvier 1989 modifié, relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

- Le décret modifié n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons, destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, il s'applique donc principalement aux produits végétaux et d'origine végétale ;

Des arrêtés relatifs aux produits (ex : produits à base de viande ou végétaux prêts à l'emploi dits de la IVème gamme) ou aux secteurs d'activités (ex : restauration) ont été pris en application de ces décrets. Ils décrivent les résultats à atteindre mais aussi les moyens.

4.2.3 LA NOUVELLE APPROCHE EUROPEENNE

En 1985, la Commission européenne a défini une nouvelle approche réglementaire fondée sur le respect de quatre exigences essentielles : la protection de la santé publique, la loyauté du commerce, l'information du consommateur et la protection de l'environnement. Ces exigences sont déclinées sous forme d'objectifs, le choix et la responsabilité des moyens de maîtrise mis en œuvre étant laissés aux professionnels.

Dans l'esprit de cette nouvelle approche, la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 a fixé aux professionnels du secteur alimentaire un objectif à atteindre, celui d'assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Pour atteindre cet objectif, ils doivent procéder à des autocontrôles réguliers dont la nature et la périodicité sont fondées sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis, Critical Control Points - HACCP), et veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments. Cette directive a fait l'objet d'une transposition en droit français par arrêté du 29 septembre 1997.

4.2.4. L'ARRETE DU 29 SEPTEMBRE 1997

4.2.4.1. L'organisation du texte

La restauration collective est organisée selon trois schémas qui sont à l'origine de l'organisation de cet arrêté.

- Soit les repas sont destinés à être consommés sur place (ou dans un restaurant attenant) et sans délai après leur fabrication. Dans ce cas, il convient de respecter les prescriptions du titre I (base de l'arrêté) qui concernent l'aménagement et l'équipement des locaux, l'entretien des locaux et du matériel, l'hygiène de la préparation des repas, l'hygiène et la formation du personnel et les dispositions relatives aux toxi-infections alimentaires collectives. Une déclaration préalable d'activité doit être adressée aux services vétérinaires du département du restaurant collectif par le responsable légal de l'établissement.

- Soit la consommation des repas a lieu sur place (ou dans un restaurant attenant) mais est différée dans le temps (d'au moins un service) ou a lieu dans un restaurant satellite dépendant de l'établissement de fabrication (le transport des repas étant réalisé par liaison froide ou par liaison chaude). Dans ce cas, en plus du titre I, le titre II s'applique. Il contient des dispositions complémentaires concernant les locaux, les températures et durées de vie des plats cuisinés à l'avance et les opérations de déconditionnement-reconditionnement. La déclaration préalable d'activité doit être alors accompagnée d'un dossier comprenant un plan des locaux, une description de l'équipement et des conditions de fonctionnement, la capacité de stockage des denrées, une attestation de raccordement au réseau public de l'eau et les plans de nettoyage-désinfection, de lutte contre les animaux indésirables et de formation du personnel.

- Soit la consommation des repas a lieu dans un autre établissement que celui qui les fabrique. Dans ce cas, il convient d'appliquer les titres I, II et III. Ce dernier crée une obligation supplémentaire, celle de l'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine centrale (la cuisine qui fabrique les plats cuisinés à l'avance). Le dossier de demande d'agrément comprend sensiblement les mêmes pièces que pour le titre II. Délivré par le préfet (sur proposition du directeur des services vétérinaires), l'agrément vétérinaire sanitaire est matérialisé par l'apposition d'une marque de salubrité sur le conditionnement des produits (en liaison froide) ou sur les documents d'accompagnement (en liaison chaude).

4.2.4.2. Deux obligations nouvelles : autocontrôles et formation

Transposition en droit français pour le secteur de la restauration collective de la directive 93/43/CEE, ce texte responsabilise les professionnels de la restauration collective et leur impose deux obligations nouvelles, la réalisation d'autocontrôles fondés sur les principes de la méthode HACCP et la formation continue de leur personnel à l'hygiène.

Afin de les aider à initier cette démarche d'analyse des dangers et à engager une réflexion générale au sein de l'équipe de production en matière d'organisation du travail, de relations avec les fournisseurs et de prise en compte des besoins des convives, la Direction générale de l'alimentation a demandé à ses services déconcentrés de vérifier que les procédures suivantes, qui constituent la base du plan HACCP, ont bien été mises en application : contrôle à réception des matières premières, contrôle des températures, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel et formation du personnel. Lorsque le guide de bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social aura été validé, les responsables de la restauration scolaire pourront s'y référer comme moyen d'application de l'arrêté.

4.2.4.3. L'agrément vétérinaire sanitaire

Pour les denrées animales ou d'origine animale, le responsable doit s'assurer que les fournisseurs sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément vétérinaire sanitaire et pour les produits relevant de l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JoRf du 1er juin 1997).

En effet, certains fournisseurs effectuant de la remise directe aux consommateurs (traiteurs, bouchers-charcutiers, crémiers) sont autorisés à livrer à des restaurants collectifs des denrées animales ou d'origine animale en étant dispensés d'agrément vétérinaire sanitaire, sous les conditions suivantes :

- Le fournisseur doit adresser au préfet (directeur des services vétérinaires) une déclaration indiquant la nature et la quantité de produits livrés ainsi que la liste des restaurants approvisionnés ;

- Il ne peut livrer plus de 800 kg par semaine de viandes fraîches de boucherie (à l'exclusion des viandes hachées) ou plus de 800 litres de lait traité thermiquement et plus de 250 kg par semaine de viandes fraîches des autres espèces (à l'exclusion des viandes hachées), de produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chairs à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, ou plus de 250 kg de produits laitiers ;

- Il ne peut livrer à des restaurants collectifs plus de 30 % (en poids) de son activité principale ;

- Les restaurants collectifs livrés ne peuvent être situés à plus de 80 km du fournisseur ;

- Le fournisseur doit mettre en place le guide de bonnes pratiques hygiéniques propre à son activité, édité aux Journaux officiels.

Les fournisseurs de viandes hachées à l'avance ont l'obligation d'être agréés, ainsi que les fournisseurs de produits de la mer et d'eau douce.

La certification d'une entreprise selon les normes de la série ISO 9000 n'est pas synonyme d'agrément vétérinaire sanitaire. En effet, il convient de ne pas confondre cette démarche volontaire visant à améliorer l'organisation d'une entreprise et dont le certificat est délivré par un organisme privé, avec la notion d'agrément vétérinaire sanitaire accordé par l'Etat, matérialisé par la délivrance d'une marque de salubrité et qui signifie que l'établissement est conforme à la réglementation. L'entreprise certifiée s'engage à respecter des procédures internes d'assurance qualité. L'établissement agréé s'engage à garantir la sécurité des aliments qu'il met sur le marché.

4.2.5. LES DECHETS

En matière de déchets de restauration, il convient de rappeler que l'arrêté du 14 novembre 2000 modifiant celui du 24 Juillet 1990 suspend l'emploi des protéines d'origine animale présentes dans les restes de repas et les déchets de cuisine dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux des espèces dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine et aux animaux de compagnie.

4.2.6. LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

Conformément à l'article 5 de la directive 93/43/CEE et à l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides des bonnes pratiques hygiéniques publié au J.O. du 24 novembre 1993, les organisations professionnelles représentatives du secteur de la restauration collective ont été encouragées par les administrations à élaborer un guide des bonnes pratiques hygiéniques. Destiné à aider les responsables de ce secteur à respecter les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, il rassemble un certain nombre de recommandations sur les moyens à mettre en œuvre pour aboutir à l'objectif de sécurité sanitaire des aliments servis aux convives. Une fois obtenu l'avis favorable de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, le guide sera validé par les pouvoirs publics et édité par les Journaux officiels.

4.3. LA REGLEMENTATION EN MATIERE D'ETIQUETAGE ET D'INFORMATION SUR LES DENREES ALIMENTAIRES

4.3.1. LES PRINCIPALES DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES

Les informations de ce chapitre concernent l'étiquetage des produits achetés en tant que matières premières destinées à être transformées dans l'établissement (épicerie par exemple) et des produits qui sont remis au consommateur dans leur emballage d'origine (yaourt, boissons par exemple). Ces règles d'étiquetage ne s'appliquent pas aux plats préparés dans l'établissement et aux autres aliments distribués au cours du repas non-préemballés.

Le rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard repose sur la directive 2000/13/CEE. Ce texte fondateur est complété par la directive 84/450 relative à la publicité trompeuse, la directive 90/496 relative à l'étiquetage nutritionnel et la jurisprudence de la Cour de Justice de la Communauté Européenne.

La réglementation en matière d'étiquetage poursuit un double objectif : protéger et informer le consommateur.

L'étiquetage comporte :

- ***Des mentions obligatoires*** : dénomination de vente, identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur, liste des ingrédients, quantité nette pour les denrées préemballées, durabilité minimale, conditions particulières de conservation, lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur, mode d'emploi, titre alcoométrique pour les boissons alcoolisées titrant plus de 1,2 % d'alcool.

Les mentions obligatoires doivent permettre de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient les confondre. C'est en premier lieu la fonction de la dénomination de vente qui peut être complétée, si nécessaire, par d'autres mentions descriptives figurant à proximité de celle-ci.

Lorsqu'il s'agit d'aliments composés, la réglementation communautaire admet que si une caractéristique réglementée concerne un ou plusieurs ingrédients, la liste des ingrédients est l'endroit approprié pour faire état de l'information. Par exemple, sur la liste des ingrédients d'un saucisson sec, la mention "poivre ionisé" peut être portée, sans que la dénomination de vente ne mette en évidence cette particularité.
C'est dans la liste des ingrédients que doivent apparaître les informlations sur le caractère OGM des ingrédients. Depuis avril 2000, cette obligation s'applique aux produits alimentaires préemballés qui arrivent dans les collectivités.La réglementation européenne sur ce sujet est en cours de révision pour mettre sur pied un dispositif plus exigeant de nature à répondre encore mieux aux demandes du consommateur.

- ***Des mentions non obligatoires*** à vanter les qualités du produit ou à mettre en avant certaines de ses caractéristiques ; elles doivent respecter les prescriptions relatives à la publicité non trompeuse : sur le principe, toute allégation, quelle soit positive ou négative, doit pouvoir être justifiée. Elle ne doit pas, par ailleurs, laisser penser qu'un produit est substantiellement différent des produits concurrents si ce n'est pas le cas. Elle ne doit pas, enfin, prêter à confusion dans l'esprit de l'acheteur.

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes est chargée, à titre principal, du contrôle de l'application de cette réglementation.

4.3.2. LA TRAÇABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES

La traçabilité se définit comme " *l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire ou d'un ingrédient au moyen d'une identification enregistrée* ". Dans la pratique, la traçabilité permet, soit de retrouver la destination des produits à partir d'une anomalie constatée à un point donné de la fabrication, soit de retrouver l'origine et l'historique d'un produit.

La traçabilité a été, de longue date, mise en place dans les entreprises pour des besoins de gestion. Aujourd'hui, avec la diversification des circuits d'approvisionnement et de distribution et la complexité des procédés de production, la traçabilité est un élément clé de la gestion des risques et de la qualité alimentaire. La traçabilité fait partie intégrante du dispositif des signes officiels de qualité (AOC, labels, certification de conformité, agriculture biologique) qui permettent d'identifier et de faire reconnaître les produits possédant des caractéristiques particulières ou obtenues selon des méthodes de fabrication particulières. Elle doit être aussi complète que possible.

Les instruments qui permettent sa mise en œuvre sont notamment un système fiable d'identification des animaux, la possibilité matérielle de définir des lots de fabrication et l'enregistrement des données sur des registres d'entrée et de sortie qui peuvent être informatisés.

En ce qui concerne la question spécifique de la traçabilité de la viande, il convient de se reporter à l'annexe 2 jointe à la présente circulaire.

4.3.3. LA TRAÇABILITE DES PRODUITS CONTENANT DES ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (O.G.M.)

Afin de pouvoir imposer aux opérateurs, en cas de besoin, des dispositions de traçabilité, le code de la consommation ouvre la possibilité de fixer par décret une liste de produits pour

lesquels la traçabilité doit être assurée. Sur cette base, un décret est en cours de préparation pour réglementer la traçabilité des produits contenant des produits issus ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés.

4.3.4. LES NOUVEAUX ALIMENTS, INGREDIENTS ET PROCEDES

Sur l'ensemble du territoire de l'union européenne, la mise sur le marché d'aliments ou ingrédients nouveaux est subordonnée au respect des procédures fixées par le règlement communautaire 258/97 (nouveaux aliments ou *novel foods*) qui comportent une évaluation scientifique préalable. En application de cette réglementation qui définit comme nouveau tout aliment ou ingrédient qui n'a pas fait l'objet d'une consommation significative sur le territoire de l'union, sont visés aussi bien des produits issus d'une innovation technologique ou d'un nouveau procédé de fabrication que des produits comme des fruits exotiques importés de pays tiers et qui n'avaient pas été consommés jusque là. Dans tous les cas, cette réglementation impose une évaluation des risques que peuvent engendrer ces nouveaux produits pour la santé publique et pour l'environnement.

La réglementation sur les nouveaux ingrédients et aliments destinés à l'alimentation humaine prévoit que des modalités d'étiquetage peuvent être adoptées pour assurer l'information du consommateur et lui laisser la possibilité de consommer, ou non, les produits considérés. Seuls des produits qui ne présentent pas de risques peuvent être commercialisés.

5 – LA MISE EN ŒUVRE DANS LES ECOLES ET ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Afin d'assurer la meilleure sécurité aux convives fréquentant les restaurants scolaires, il est impératif d'exiger toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis.

5.1. LES CAHIERS DES CHARGES ET LES CONTROLES

Les cahiers des charges de marchés de denrées alimentaires servis dans les restaurants scolaires comporteront toutes les indications nécessaires à cet effet. Le contrôle de leur exécution pourra être assuré par des audits auprès des fournisseurs. Les groupements de commandes constituent à cet égard un échelon pertinent. Les services de contrôle concernés - services vétérinaires départementaux et directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.D.C.C.R.F.) - pourront aider les acheteurs et plus particulièrement les coordonnateurs de groupements de commandes dans leur action.

A cet égard, les services vétérinaires départementaux veillent notamment au respect des dispositions relatives aux conditions d'hygiène applicables en restauration scolaire tandis que les D.D.C.C.R.F. vérifient plus particulièrement la qualité des aliments et le respect, par les fournisseurs, des cahiers de charges établis par les acheteurs.

5.2. LES PERSONNELS

5.2.1. LA FORMATION

L'inscription de la restauration scolaire dans la politique de santé publique conduit à développer la formation des gestionnaires et des équipes de restauration.

La formation continue des personnels de restauration est désormais une obligation. Elle doit être adaptée aux conditions d'exploitation des services de restauration. Chaque établissement a l'obligation d'élaborer annuellement un plan de formation global du personnel de restauration, notamment en matière d'hygiène alimentaire (arrêté du 29 septembre 1997).

Ces actions de formation seront inscrites au plan académique de formation. Elles porteront par exemple sur la méthode HACCP, les mesures préventives et les autocontrôles à mettre en place afin de garantir la qualité hygiénique des aliments, les modalités pratiques des contrôles de la qualité à la réception des marchandises et à l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.
Les recommandations du conseil national de l'alimentation, l'éducation nutritionnelle des convives, la composition des aliments, les outils, tels que le plan alimentaire, pourraient constituer des thèmes de formation développés par les centres académiques de formation de l'administration (C.A.F.A.).

5.2.2. LE SUIVI MEDICAL DES PERSONNELS MANIPULANT DES DENREES ALIMENTAIRES

Le suivi médical des personnels vise à protéger d'une part la santé du salarié et d'autre part celle du consommateur.

- **Protection du salarié**

Les textes de référence :
- décret n° 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique modifié par les décrets n° 84-1029 du 23 novembre 1984, n° 95-680 du 9 mai 1995 et n° 2001-232 du 12 mars 2001
- décret n° 2000-542 du 16 juin 2000 modifiant le décret n° 85-603 du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale.

La surveillance médicale des personnels, la reconnaissance de l'aptitude ou de l'inaptitude à un poste de travail relève du médecin du travail ou du médecin de prévention.

En l'absence de médecin de prévention, et conformément aux dispositions de l'article 1er du décret n° 2001-232 du 12 mars 2001, "les administrations ou les établissements publics peuvent, le cas échéant, après avis du comité d'hygiène et de sécurité compétent, faire appel aux services de médecine du travail régis par le titre IV, livre II, du code du travail, en bénéficiant par convention des services de médecine du travail ayant reçu un agrément pour un secteur médical spécifique réservé aux agents publics".

Les dispositions s'appliquent aux élèves de section « hôtellerie, restauration, tourisme » et de la section « alimentation » des lycées professionnels et techniques.
Dans ce cas, les visites sont effectuées par le médecin de l'éducation nationale.

- **Protection du consommateur**

Les textes de référence :
- arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

- arrêté du 29 septembre 1997 (article 28) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les chefs d'établissement doivent veiller à faire assurer une surveillance médicale de tout agent manipulant des denrées alimentaires :

- A l'entrée dans la profession, ou après une interruption de travail de plus de six mois, un examen clinique complet, des examens complémentaires et vérification des vaccinations ;

- Annuellement, lors d'un examen clinique ; si le médecin repère des signes d'appel ou si le personnel revient d'un congé maladie ayant pour origine une affection bactérienne ou parasitaire particulière, il peut demander des examens complémentaires.

Pour assurer ce suivi, le chef d'établissement peut faire appel au médecin de prévention ou, à défaut, à tout autre médecin.

Dans le premier degré, cette obligation incombe à la municipalité.

Dans tous les cas, les frais occasionnés seront alors pris en charge par les établissements.

5.3. LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (T.I.A.C.)

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.) sont des maladies à déclaration obligatoire, en application de l'article 3113-1 (D11-1) du Code de la santé publique et de la brochure relative à la déclaration, investigation et conduite à tenir (19 avril 1988).

Un foyer de T.I.A.C. est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, généralement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Dans tous les cas d'accident collectif dont on ne peut pas, a priori, écarter l'origine alimentaire, quel que soit l'établissement concerné, devront être informés dans les plus brefs délais (téléphone, fax, message électronique) :

- Le médecin référent de la direction départementale de l'action sanitaire et sociale (D.D.A.S.S.) ;
- Le directeur des services vétérinaires ;
- Le médecin de la santé publique spécialisé dans les tâches médico-scolaires, chargé d'assurer la liaison entre l'inspection académique et la D.D.A.S.S. (sauf dans le cas des restaurants universitaires, où le médecin conseiller technique auprès du recteur sera directement avisé) ;
- Le médecin responsable départemental de l'inspection académique ;
- Le médecin conseiller technique auprès du recteur de l'académie ;
- Le directeur du bureau municipal d'hygiène (le cas échéant) ;
- L'inspecteur d'académie.

Parallèlement, tous les "repas-témoins" disponibles, les restes des denrées servies aux convives et, le cas échéant, les restes des matières premières correspondantes, devront être

consignées sur place, entre 0 et +3°C, à disposition des services qui procéderont aux investigations prévues dans ce cas. Il est rappelé que les "repas-témoins" ne doivent pas être utilisés pour les besoins des autocontrôles, mais qu'ils sont exclusivement réservés aux recherches analytiques qui complètent l'enquête T.I.A.C.

5.4. POLE DE COMPETENCE SUR LA SECURITE ALIMENTAIRE

Dans de nombreux départements, le Préfet a constitué un pôle de compétence sur la sécurité alimentaire. Constitué par la D.D.A.S.S., les services vétérinaires départementaux et la D.G.C.C.R.F., auxquels peut être associé tout autre service ou organisme assurant une mission de service public dans le domaine de la sécurité des aliments, il a pour mission, grâce à la coordination des actions des différents services concernés, de mettre en place une politique concertée de communication et d'information du public à chaque fois qu'elle est utile pour faire cesser un risque ou l'exposition à un risque.

Ceci peut consister, par exemple, à alerter les personnes qui détiendraient des produits dangereux ou celles qui, ayant été exposées, doivent prêter une attention particulière à la survenue de certains troubles et les indiquer alors à leur médecin pour faciliter son diagnostic et la mise en route rapide d'un traitement approprié. Dans l'attente de la généralisation de ces pôles de compétence sur la sécurité alimentaire, dans les départements qui en sont dépourvus, le Préfet a pu déléguer à l'un des services concernés l'organisation de la communication. Le cas échéant, ces informations doivent être communiquées aux parents et aux élèves par tous les moyens disponibles pour une efficacité optimale.

5.5. LES MODALITES D'INFORMATION

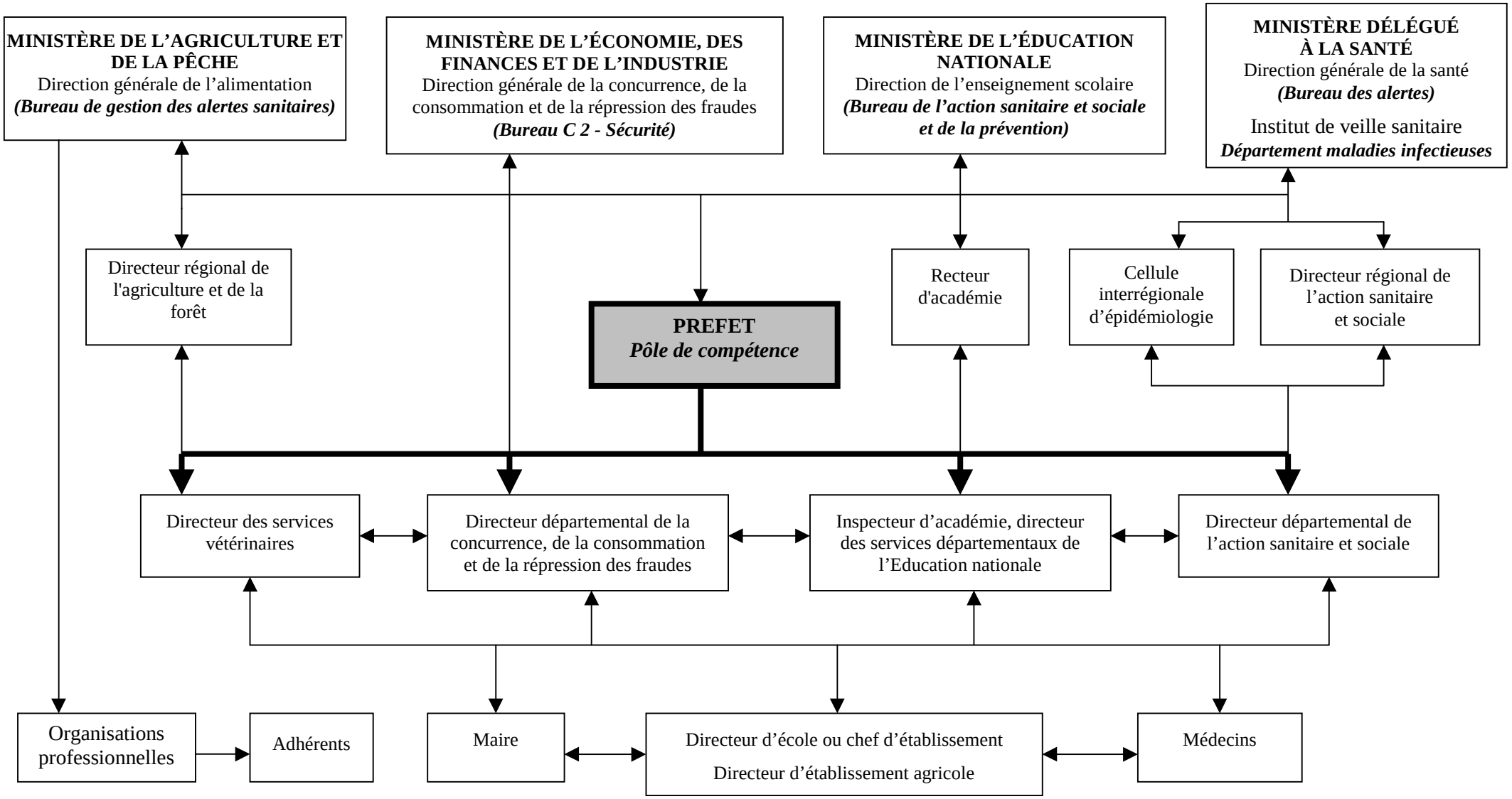
5.5.1. UNE INFORMATION DES ELEVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Le service public de l'éducation se doit d'avoir une attitude de transparence et d'ouverture face aux demandes des parents d'élèves. Cette information est une réponse essentielle à apporter à une demande générale de communication et de dialogue de la part des élèves et de leurs parents.

Toutes les informations, rendues disponibles par l'étiquetage, doivent pouvoir être, dans toute la mesure du possible, communiquées à la demande des parents et des élèves, selon des modalités à définir localement, parmi lesquelles : une information des représentants des parents et des élèves membres des conseils d'école et des conseils d'administration des E.P.L.E., une réunion des nouveaux conseils des délégués à la vie lycéenne s'agissant des établissements relevant de l'éducation nationale, une réunion des conseils des délégués des élèves s'agissant des établissements relevant de l'agriculture, les commissions d'hygiène et de sécurité, une réunion des parents dans leur ensemble, éventuellement les commissions d'élaboration des menus, etc…

5.5.2. LES DIFFERENTES STRUCTURES CONCERNEES ET LES CIRCUITS D'INFORMATION

Ce schéma permet une coordination entre tous les acteurs afin que les impératifs de sécurité soient respectés et favorise une gestion optimale des situations de crise, que ce soit en cas de toxi-infections alimentaires collectives ou de rappels de produits non conformes.


MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE
Direction générale de l'alimentation
(Bureau de gestion des alertes sanitaires)
MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
(Bureau C 2 - Sécurité)
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
Direction de l'enseignement scolaire
(Bureau de l'action sanitaire et sociale et de la prévention)
MINISTÈRE DÉLÉGUÉ À LA SANTÉ
Direction générale de la santé
(Bureau des alertes)
Institut de veille sanitaire
Département maladies infectieuses
Directeur régional de l'agriculture et de la forêt
PREFET
Pôle de compétence
Recteur d'académie
Cellule interrégionale d'épidémiologie
Directeur régional de l'action sanitaire et sociale
Directeur des services vétérinaires
Directeur départemental de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
Inspecteur d'académie, directeur des services départementaux de l'Education nationale
Directeur départemental de l'action sanitaire et sociale
Organisations professionnelles
Adhérents
Maire
Directeur d'école ou chef d'établissement
Directeur d'établissement agricole
Médecins

Ce texte abroge et remplace les dispositions de la circulaire du 6 mars 1968 modifiée, relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires et la circulaire du 9 juin 1971 relative à la nutrition de l'écolier et la composition du déjeuner pour les enfants ne prenant que le repas de midi à l'école.

LE MINISTRE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Laurent FABIUS

LA MINISTRE DE L'EMPLOI ET DE LA SOLIDARITE

Elisabeth GUIGOU

LE MINISTRE DE L'INTERIEUR

Daniel VAILLANT

LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

Jack LANG

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Jean GLAVANY

LE MINISTRE DELEGUE A LA SANTE

Bernard KOUCHNER

LE MINISTRE DELEGUE A L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Jean-Luc MELENCHON

LE SECRETAIRE D'ETAT AUPRES DU MINISTRE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE, CHARGE DES P.M.E., DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT ET DE LA CONSOMMATION

François PATRIAT